

12. ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ

Шляпка полушаровидная, затем плосковыпуклая, до 15 см в диаметре, белая или слегка буроватая, шелковистая или мелкочешуйчатая, сухая. Пластинки свободные, частые, сначала розовые, потом буреют, становятся почти черными. Мякоть плотная, мясистая, белая, на изломе розовеет, с сильным приятным запахом. Ножка невысокая, прямая, ровная или расширенная к основанию, белая, плотная, на ней — широкое однослойное кольцо.

Гриб встречается часто по всей территории СССР на перегнойной почве, перепревшем навозе, мусоре, на выгонах, огородах. Растет группами с мая по октябрь, составляет основной сбор грибников на безлесных участках.

От двойника — бледной поганки — шампиньон отличают по пластинкам: у бледной поганки они белые, у шампиньона — розовые. Ложный шампиньон отличается характерным пожелтением мякоти на срезе и запахом карболки.

Шампиньоны используют в пищу в вареном, жареном и маринованном виде, это одни из наиболее вкусных и питательных грибов, хотя незаслуженно отнесены к 3-й категории.

В Белоруссии и на Украине шампиньон обыкновенный чаще называют печерицей.

Шампиньоны обладают лечебными свойствами. Сок, добытый из них, является активным бактерицидным веществом. Известно, что при эпидемиях брюшного тифа люди, систематически питавшиеся шампиньонами, как правило, не заболевали этой болезнью.

Художник *А. Шипиленко*

4-684. 650000. З. 672. 3 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



13. СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ

Сыроежки в наших лесах встречаются часто. Они очень разнообразны, известно более 60 видов этого гриба.

У сыроежки сине-желтой шляпка тонкоморщинистая, со сдирающейся кожицей, разноцветная, по краю синеватая или лиловатая, в середине зеленоватая или даже буроватая.

Пластинки частые, в основном разветвленные, неломкие. Мякоть белая, довольно крепкая. Ножка слегка морщинистая, белая.

Встречается по всей лесной зоне РСФСР в сосново-березовых лесах обычно в августе.

Гриб съедобный, 3-й категории, его варят, жарят, солят.

Свое название сыроежки получили за возможность использовать их в сыром виде с солью. Они быстро просаливаются и становятся готовыми к употреблению в пищу через сутки. Особенно охотно собирают эти грибы жители Урала, называя все их виды синявками.

Художник *А. Шипиленко*

4-684. 650000. З. 672. 3 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



14. СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ

Шляпка молодого гриба колокольчатая, позднее плоско-распростертая, клейкая, синевато-зеленоватая, с остатками покрывала в виде белых хлопьев по краю. Пластинки у молодых грибов тоже синевато-зеленоватые, позднее дымчато-серые. Мякоть голубоватая. Ножка цилиндрическая, одноцветная, слизистая, с хорошо выраженным кольцом, ниже которого располагаются хлопьевидные чешуйки. Выше кольца кожица ножки гладкая.

Встречается группами в августе и сентябре в лесах с богатыми почвами (в ельниках), а также в местах свалки пищевых отходов, около населенных пунктов.

Гриб съедобный, малоизвестный, легко запоминается по яркой окраске и четким отличительным признакам. Употребляется в пищу вареным, жареным и маринованным.

Строфария сине-зеленая интересна как объект для искусственного разведения на садово-огородных участках.

Художник *А. Шипиленко*

4-684. 650 000. З. 672. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



15. ЧЕСНОЧНИК

Чесночник — мелкий на тоненькой ножке гриб, малознакомый, хотя и самый распространенный в природе. Шляпка его сначала выпуклая, затем плоская, 1—3 см в диаметре, бледно-желтоватая или буроватая, тонкая, как бумага, сухая, с радиальными полосами. Пластинки белые, частые, узкие, приросшие. Ножка длиной до 5 см, тонкая, красновато-бурая, кверху более светлая, блестящая. Мякоть буроватая плотная. Запах гриба острый, чесночный, отсюда и его название.

Чесночник распространен в северных и среднерусских лесах, в горах Алтая, на Кавказе, Памире, в хвойных и лиственных лесах, на опушках. Растет на опавших сухих ветвях, хворосте и иглах сосновых деревьев, реже на опаде лиственных деревьев, иногда многочисленными группами. Его можно встретить в июле, чаще в августе и сентябре.

Гриб съедобный, 4-й категории. Его жарят, готовят из него соус, в сушеном виде используют в качестве приправы вместо чеснока.

Художник *А. Шипиленко*

4-684. 650000. З. 672. 3 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



16. МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

Шляпка диаметром 5—10 см полушаровидная, позднее — плоско-выпуклая, бледно-желтая, иногда с зеленоватым оттенком или совсем белая, покрытая белыми в виде лоскутков хлопьями. Пластинки белые, позднее слегка желтоватые. Ножка длиной 10—12 см, толщиной 1—6 см, белая или несколько желтоватая, книзу постепенно расширяется до клубневидного утолщения, с пленчатым кольцом в середине и приросшим к клубневидному основанию влагалищем. Мякоть белая с неприятным запахом сырого картофеля.

Встречается в лесной зоне с июля по октябрь, растет одиночно и группами, любит хвойные и лиственные леса.

От бледной поганки и мухомора вонючего отличается белыми хлопьями на шляпке и приросшим влагалищем у основания ножки, которое у тех двух видов мешковидное.

Художник *А. Шипиленко*

4-684. 650 000. 3. 672. 3 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ